Guia da Cozinha Festa!

Editora Alto Astral

BOLACHINHAS

Guia da Cozinha Festa! - Ano 2 - Nº 10

Guia da Cozinha Festa!

BOLACHINHAS

Ano 2 , nº 10

É muito gostoso!!!

Biscoitinho lembra amigos, festa, família... quando todo mundo se reúne sem pressa para tomar aquele chá quentinho, suco, refrigerante, petiscar e conversar sobre a vida. Para deixar esses momentos ainda mais doces, a gente traz uma seleção com um monte de delícias. Tem cookies, enroladinhos de goiabada, amanteigados, petit-four e outros petiscos impossíveis de resistir.
É fazer e esperar os elogios!

Um grande abraço

Renata Raposo

Nossa avaliação

Imperdíveis	Deliciosas	Gostosas	Boas
★	★★★★	★★★	★★

Tire as suas dúvidas

Sempre que encontrar o ícone na revista, fique atenta! É um toque importante que explica melhor cada procedimento da receita para que ela fique deliciosa. Essas dicas estão reunidas aqui para facilitar o preparo dos pratos e acabar com todas as suas dúvidas. Então, boa leitura e mãos à obra!

Banho-maria: leve um recipiente com água ao fogo e, dentro dele, coloque uma fôrma com os ingredientes.

Ponto de enrolar: com as mãos, enrole uma porção da massa e faça uma bolinha. Se ela não grudar, o ponto está correto.

Saco de confeitar: saco cortado em forma de cone com bicos de diversos formatos. Se preferir, faça um em casa. Para isso, lave bem um saco plástico e coloque a massa dentro. Feche o saco e, em uma das pontas, faça um furo para a massa sair.

Sovar a massa: amassar a massa em uma superfície lisa e enfarinhada até que ela desgrude das mãos.

Picos firmes: pegue um pouco das claras batidas em neve com uma colher e vire. Se a clara não cair, está pronta.

Temperagem: despeje o chocolate derretido sobre uma superfície fria (a pia de mármore, por exemplo). Mexa com uma espátula para resfriar.

Leite condensado cozido: coloque a lata de leite condensado fechada na panela de pressão com água. Tampe, leve ao fogo e conte depois que começar a ferver: para fazer o doce mole, deixe por 15 minutos. Para obter ponto de caramelo, 30 minutos. Retire do fogo, espere sair toda a pressão e só abra depois de bem fria.

Capa: Fotomontagem com fotos de Alfredo Franco e Marcelo Breyne; Produção Gráfica: Luciane Mendonça

Biscoitinho italiano

Tempo: 40min
Rende: 50 unidades

Ingredientes

- 3 **ovos** (claras e gemas separadas)
- 1/4 xícara (chá) de **açúcar**
- 1 colher (sopa) de **manteiga**
- 1 colher (chá) de **essência de anis** ou 2 colheres (sopa) de **licor de anis**
- 2 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
- **Óleo** para fritar
- **Açúcar** e **canela** para polvilhar

Bata as claras em neve na batedeira. Junte o açúcar, as gemas, a manteiga e a essência de anis. Passe para uma tigela grande e vá adicionando a farinha até que forme uma massa firme para abrir com o rolo de macarrão. Abra a massa o mais fino possível e corte retângulos. Faça um pequeno corte no meio desse retângulo e passe as duas pontas por dentro desse furo, formando um tipo de gravata-borboleta. Aqueça o óleo em uma panela e frite as gravatinhas rapidamente dos dois lados, apenas o suficiente para dourar. Escorra em papel absorvente e passe pela mistura de açúcar e canela. Guarde-os em recipientes fechados para mantê-los crocantes por mais tempo.

Amanteigado

Tempo: 1h30
Rende: 80 unidades

Ingredientes

- 1kg de **polvilho doce**
- 3 xícaras (chá) de **açúcar**
- 1 e 1/4 xícara (chá) de **margarina sem sal**
- 2 **ovos**
- **Margarina** para untar

Misture bem todos os ingredientes até formar uma massa homogênea. Faça rolinhos de massa e achate as pontas com um garfo. Coloque em uma assadeira untada e leve ao forno, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar levemente. Retire, deixe esfriar e sirva. Se preferir, guarde em um pote tampado.

Bolacha de mel e amêndoa

Tempo: 1h (+2h de congelador)
Rende: 40 unidades

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
- 1/2 colher (chá) de **fermento em pó**
- 1/2 colher (café) de **sal**
- 1/3 xícara (chá) de **açúcar**
- 1/3 xícara (chá) de **mel**
- 1/4 xícara (chá) de **margarina**
- 2 colheres (sopa) de **óleo vegetal**
- 1 clara de **ovo**
- 1 e 1/2 colher (sopa) de **extrato de baunilha**
- 1 colher (chá) de **extrato de amêndoas**
- 2 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
- 1/4 xícara (chá) **amêndoas** picadas

Em uma tigela, misture a farinha, o fermento e o sal. Reserve. Na batedeira, coloque o açúcar, o mel, a margarina, o óleo e bata em velocidade média. Acrescente à mistura a clara e os extratos de baunilha e amêndoas. Vá adicionando aos poucos a farinha restante e continue batendo até obter uma massa homogênea. Retire da batedeira e divida em duas porções iguais. Molde cada porção em rolos com cerca de 20cm de comprimento. Embrulhe com filme plástico e leve ao congelador por 2 horas. Retire o filme plástico da massa e corte fatias de mais ou menos 0,5 cm de espessura. Forre uma assadeira retangular com papel-manteiga e coloque as fatias, deixando um pequeno espaço entre elas. Pressione as amêndoas picadas sobre cada bolacha e leve ao forno alto, preaquecido, por 10 minutos. Deixe esfriar e sirva.

Foto: Alfredo Franco Produção: Foodlook

Foto: Alfredo Franco Produção: Foodlook

Gotas de geléia

Tempo: 40min
Rende: 25 unidades
Ingredientes
✓ 1/3 xícara (chá) de **margarina sem sal**
✓ 1/3 xícara (chá) de **açúcar**
✓ 2 colheres (sopa) de **leite**
✓ 1/2 colher (chá) de **essência de baunilha**
✓ 1/2 xícara (chá) de **farinha com fermento**
✓ 1/3 xícara (chá) de **maisena**
✓ 1/4 xícara (chá) de **geléia de framboesa**
✓ 1/4 xícara (chá) de **geléia de laranja**

Na batedeira em velocidade média, bata a margarina e o açúcar até obter uma mistura clara e macia. Adicione o leite, a baunilha, a farinha, a maisena e bata até obter uma massa lisa. Coloque colheradas (chá) da massa em uma assadeira forrada com papel-manteiga. Faça cavidades nas bolinhas com o cabo de uma colher de pau. Preencha metade da quantidade de bolachas com a geléia de framboesa e a outra metade com a de laranja. Leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar. Deixe esfriar e sirva.

Petit-four

Tempo: 30min
Rende: 60 unidades
Ingredientes
✓ 200g de **margarina sem sal**
✓ 10 colheres (sopa) de **açúcar**
✓ 2 **ovos**
✓ 3 e 1/2 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
✓ Raspas de casca de **limão** a gosto
✓ **Margarina** para untar
Cobertura
✓ 250g de **chocolate meio amargo** picado

Bata na batedeira a margarina e o açúcar. Sem parar de bater, acrescente os ovos um a um. Quando a mistura ficar cremosa, desligue a batedeira e junte a farinha de trigo, as raspas de limão e misture bem até obter uma massa homogênea. Faça biscoitos no formato desejado. Coloque em uma assadeira untada e asse em forno médio, preaquecido, por 20 minutos. Derreta e tempere o chocolate meio amargo. Coloque um pouco de chocolate em um cone de papel-manteiga e faça riscos na superfície dos biscoitos frios. Mergulhe metade dos biscoitos no chocolate restante e deixe secar.

Petit-four de microondas

Tempo: 1h (+1h15 de geladeira)
Rende: 40 unidades
Ingredientes
✓ 200g de **manteiga sem sal** em temperatura ambiente
✓ 1/2 xícara (chá) de **açúcar**
✓ 1 colher (chá) de **essência de baunilha**
✓ 1 **gema**
✓ 1 e 1/2 xícara (chá) de **fécula de batata**
✓ 2 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
✓ **Margarina** e **farinha de trigo** para untar
Recheio
✓ 150g de **chocolate meio amargo** picado
✓ 1/2 xícara (chá) de **creme de leite**
✓ 1 colher (sopa) de **rum**

Para o recheio, coloque o chocolate, o creme de leite e o rum em um refratário e leve ao microondas por 2 minutos, em potência média, mexendo na metade do tempo para obter um creme liso. Retire do forno e mexa novamente até derreter completamente o chocolate. Leve à geladeira por 1 hora. Para a massa, misture a manteiga, o açúcar, a baunilha, a gema e amasse bem. Vá acrescentando aos poucos a fécula e a farinha de trigo e amasse até formar uma massa lisa. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por 15 minutos. Abra a massa em uma superfície lisa e enfarinhada e molde no formato desejado com um cortador. Coloque em uma assadeira untada e enfarinhada e asse em forno médio, preaquecido, por 20 minutos. Bata o recheio na batedeira até obter um creme fofo. Espalhe 1 colher (chá) de recheio nos biscoitos e cubra com outro biscoito.

Sequilho de maisena

Tempo: 1h
Rende: 60 unidades
Ingredientes
✓ 500g de **maisena**
✓ 1 lata de **leite condensado**
✓ 2 **ovos**
✓ 1 colher (chá) de **fermento em pó**

Misture bem todos os ingredientes. Deixe descansar por 10 minutos, faça bolinhas e achate-as com um garfo. Leve ao forno por 20 minutos.

Rosquinha de chocolate

Tempo: 1h (+30min de geladeira)
Rende: 30 unidades
Ingredientes
✓ 2/3 xícara (chá) de **manteiga**
✓ 2/3 xícara (chá) de **açúcar**
✓ 1 **ovo**
✓ 1 gota de **essência de baunilha**
✓ 3 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
✓ 1/4 xícara (chá) de **cacau em pó**
✓ 200g de **chocolate ao leite** ralado
✓ **Margarina** e **farinha de trigo** para untar

Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até obter uma mistura fofa. Misture o ovo batido, a essência de baunilha, a farinha, o cacau e 1/4 do chocolate. Transfira para uma superfície enfarinhada e, com as mãos, amasse até obter uma massa macia. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos. Em uma superfície forrada com papel-manteiga, abra a massa com um rolo. Corte círculos e molde as rosquinhas. Coloque em uma assadeira untada e leve ao forno, preaquecido, por 15 minutos. Retire e deixe esfriar. Derreta o restante do chocolate em banho-maria. Mergulhe as rosquinhas no chocolate derretido e coloque sobre papel-manteiga untado até o chocolate endurecer. Sirva em seguida.

BOLACHINHAS

Foto: Alfredo Franco Produção: Foodlook

Amanteigado vienense

Tempo: 40min
Rende: 30 unidades
Ingredientes
✓ 1/2 xícara (chá) de **margarina**
✓ 1/3 xícara (chá) de **açúcar**
✓ 2 **gemas**
✓ 1 colher (chá) de **essência de baunilha**
✓ 1 xícara (chá) de **farinha de trigo**
✓ **Margarina** para untar
✓ 100g de **chocolate meio amargo** picado
✓ 1 colher (sopa) de **margarina**

Bata 1/2 xícara (chá) de margarina e o açúcar em uma batedeira até obter uma mistura fofa. Aos poucos, misture as gemas e a essência de baunilha. Transfira para uma travessa grande, adicione a farinha e misture até obter uma massa homogênea. Coloque em um saco de confeitar com bico estrela de 1cm e faça amanteigados ondulados sobre uma fôrma untada e forrada com papel-manteiga. Leve ao forno, preaquecido, por 12 minutos ou até dourar. Deixe esfriar. Derreta o chocolate e 1 colher (sopa) de margarina em banho-maria. Mergulhe as pontas de cada biscoito no chocolate derretido e deixe esfriar sobre papel-manteiga.

BOLACHINHAS

Bem-casados especial

Tempo: 1h
Rende: 30 unidades

Ingredientes

✓ 5 **gemas**
✓ 1 colher (sopa) de **açúcar**
✓ 7 **claras**
✓ 1/2 xícara (chá) de **açúcar**
✓ 3/4 xícara (chá) de **maisena**
✓ 1/2 xícara (chá) de **farinha de trigo**
✓ **Margarina** e **farinha de trigo** para untar
✓ 250g de **chocolate meio amargo** picado
✓ 2 xícaras (chá) de **creme de leite** fresco
✓ 1/4 xícara (chá) de **açúcar**

Numa batedeira, bata as gemas com 1 colher (sopa) de açúcar até dobrar de volume. Reserve. Bata as claras em neve, adicione 1/2 xícara (chá) de açúcar e continue batendo até obter uma mistura firme. Adicione metade das gemas batidas às claras e misture. Junte a maisena e o restante das gemas. Acrescente a farinha. Coloque a massa em um saco de confeitar com bico liso de 1cm e faça biscoitos sobre uma assadeira untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar levemente. Derreta o chocolate em banho-maria. Com a ajuda de um garfo, espete o lado debaixo do bolinho e mergulhe a parte arredondada no chocolate derretido. Coloque sobre uma superfície untada. Para o recheio, bata o creme de leite com o restante do açúcar na batedeira em velocidade alta, até formar picos firmes. Coloque o chantilly em um saco de confeitar com bico estrela, espalhe sobre um bolinho e cubra com o outro. Repita a operação com os outros bolinhos.

Foto: Alfredo Franco Produção: Foodlook

Biscoito alegre

Tempo: 1h (+30min de descanso)
Rende: 100 unidades

Ingredientes

✓ 1kg de **farinha de trigo**
✓ 2 xícaras (chá) de **gergelim**
✓ 2 **gemas** para pincelar
✓ 4 **ovos**
✓ 3 xícaras (chá) de **açúcar**
✓ 1 xícara (chá) de **óleo**
✓ 1/2 xícara (chá) de **água**
✓ 1 colher (sobremesa) de **fermento em pó**
✓ 1 colher (café) de **bicarbonato de sódio**
✓ 1/2 colher (sobremesa) de **canela em pó**
✓ **Margarina** para untar

Reserve a farinha, o gergelim e as gemas. Em uma tigela, coloque os ingredientes restantes e misture bem. Acrescente a farinha aos poucos, até desgrudar das mãos. Deixe descansar por 30 minutos. Faça os biscoitos, pincele as gemas e passe pelo gergelim. Coloque em uma assadeira untada e leve ao forno, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar levemente. Retire, espere esfriar e guarde em um pote com tampa bem fechado.

Enroladinho de goiabada

Tempo: 1h
Rende: 70 unidades

Ingredientes

✓ 45g de **fermento biológico**
✓ 1 xícara (chá) de **leite** morno
✓ 2 colheres (sopa) de **açúcar**
✓ 1 e 1/3 xícara (chá) de **margarina**
✓ 4 e 1/2 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
✓ **Farinha de trigo** para enfarinhar
✓ 150g de **goiabada** em pedaços
✓ 2 colheres (chá) de **canela em pó**
✓ 1 xícara (chá) de **açúcar de confeiteiro**

Dissolva o fermento no leite. Reserve. Misture o açúcar, a margarina e a farinha. Acrescente o leite reservado e sove. Abra a massa sobre uma superfície enfarinhada e corte em círculos. Divida cada círculo em 8 fatias, como uma pizza. Coloque um pedaço de goiabada sobre cada fatia e enrole. Distribua em uma assadeira forrada com papel-manteiga e leve ao forno médio, preaquecido, por 10 minutos. Junte a canela, o açúcar de confeiteiro e passe os enroladinhos nessa mistura. Sirva quente.

Bolachinha de aveia

Tempo: 30min
Rende: 30 unidades

Ingredientes

✓ 1 xícara (chá) de **farinha de trigo**
✓ 1/2 xícara (chá) de **açúcar**
✓ 1 colher (chá) de **fermento em pó**
✓ 1 pitada de **sal**
✓ 1/2 xícara (chá) de **açúcar mascavo**
✓ 1 xícara (chá) de **aveia**
✓ 1/2 xícara (chá) de **margarina**
✓ 1 **ovo** batido
✓ 1 colher (chá) de **água**
✓ **Margarina** para untar

Em uma tigela, coloque todos os ingredientes e mexa bem. Pegue porções da mistura com as mãos, faça pequenas bolinhas e disponha em uma assadeira untada. Leve ao forno, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar levemente.

Biscoito craquelado

Tempo: 40min (+4h de geladeira)
Rende: 60 unidades

Ingredientes

✓ 200g de **chocolate meio amargo** picado
✓ 2 xícaras (chá) de **açúcar**
✓ 1/2 xícara (chá) de **óleo vegetal**
✓ 2 colheres (chá) de **essência de baunilha**
✓ 3 **ovos**
✓ 3 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
✓ 1 pitada de **sal**
✓ 1 colher (sopa) de **fermento em pó**
✓ 1 xícara (chá) de **açúcar de confeiteiro**
✓ **Margarina** e **farinha de trigo** para untar

Derreta e tempere o chocolate meio amargo. Em uma tigela, misture o açúcar, o óleo e a baunilha. Junte, aos poucos, o chocolate e os ovos um a um, mexendo bem após cada adição. Acrescente a farinha de trigo aos poucos (se necessário, acrescente mais farinha), o sal, o fermento e misture novamente até obter uma massa homogênea. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por 4 horas. Retire e, com a ajuda de 2 colheres (chá), modele pequenas porções de massa. Passe no açúcar de confeiteiro. Coloque os biscoitos em uma assadeira untada e enfarinhada, deixando espaço entre eles. Leve ao forno médio, preaquecido, por 10 minutos.

Dedinho de limão

Tempo: 30min
Rende: 30 unidades

Ingredientes

✓ 125g de **creme de leite**
✓ 2/3 xícara (chá) de **açúcar**
✓ 1 e 1/2 xícara (chá) de **farinha de trigo**
✓ 1 **gema**
✓ 2 **claras**
✓ Raspas da casca de 1 **limão**
✓ **Margarina** para untar
✓ **Açúcar** para polvilhar

Misture o creme de leite, o açúcar, a farinha, a gema e as raspas de limão até obter uma mistura homogênea. Bata as claras em neve até obter picos firmes e adicione aos poucos na mistura. Coloque a massa em um saco de confeitar, com bico liso e faça tiras sobre uma fôrma untada. Leve ao forno, preaquecido, por 7 minutos ou até dourar. Polvilhe açúcar.

Foto: Alfredo Franco Produção: Foodlook

BOLACHINHAS

BOLACHINHAS

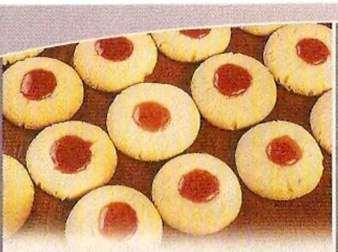

Foto: Marcelo Breyne
Produção: Denise Costa/Cecília Salomão

Melhens

Tempo: 1h
Rende: 30 unidades
Ingredientes
✓ 1 xícara (chá) de **manteiga**
✓ 1 xícara (chá) de **açúcar**
✓ 4 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
✓ 1/2 xícara (chá) da **geléia** de sua preferência

Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme esbranquiçado e vá acrescentando a farinha aos poucos. Faça bolinhas e aperte o centro com a ponta de uma colher de pau, formando uma cavidade. Coloque em uma assadeira e leve ao forno, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar levemente. Retire do forno, coloque a geléia na cavidade e deixe esfriar. Desenforme e sirva.

Trouxinha de creme

Tempo: 1h
Rende: 25 unidades
Ingredientes
✓ 3 e 1/2 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
✓ 1 colher (sopa) de **fermento em pó**
✓ **1 ovo**
✓ 4 colheres (sopa) de **creme de leite** gelado e sem soro
✓ 6 colheres (sopa) de **margarina**
✓ 1 colher (chá) de **sal**
✓ **Farinha de trigo** para enfarinhar
✓ 2 **gemas** para pincelar
✓ **Açúcar de confeiteiro** para polvilhar
Recheio
✓ 1 lata de **leite condensado**
✓ 1 lata de **castanhas-do-pará** raladas (use a lata de leite condensado vazia para medir)
✓ 2 colheres (chá) de **rum**

Junte todos os ingredientes da massa, amasse levemente e reserve. Para o recheio, cozinhe o leite condensado, em banho-maria ✍, por 15 minutos. Depois de frio, coloque em uma tigela, misturando com a castanha ralada e o rum. Com um rolo, abra a massa reservada aos poucos, corte em quadradinhos e coloque um pouco de recheio em cada um. Junte as quatro pontas como uma trouxinha e aperte bem. Distribua em uma assadeira enfarinhada, pincele as gemas batidas e leve ao forno, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar levemente. Polvilhe açúcar de confeiteiro, deixe esfriar e sirva.

Bolacha doce de minuto

Tempo: 1h (+10min de descanso)
Rende: 12 unidades
Ingredientes
✓ 1 xícara (chá) de **farinha de trigo**
✓ 1 colher (sopa) de **manteiga**
✓ 3 colheres (sopa) de **açúcar**
✓ 1/2 xícara (chá) de **leite**
✓ 1 colher (café) de **sal**
✓ 1 colher (sopa) de **fermento em pó**
✓ 1 xícara (chá) de **açúcar de confeiteiro** para polvilhar

Misture todos os ingredientes (menos o açúcar de confeiteiro) e sove ✍ muito bem. Abra a massa com um rolo e corte em círculos. Coloque em uma assadeira, deixe descansar por 10 minutos e leve ao forno, preaquecido, por 20 minutos. Retire e passe no açúcar de confeiteiro. Sirva em seguida.

Biscoito de vinho e canela

Tempo: 1h30
Rende: 150 unidades
Ingredientes
✓ 4 colheres (chá) de **açúcar**
✓ 2 colheres (sopa) de **manteiga**
✓ 2 **ovos**
✓ 1/2 xícara (chá) de **vinho tinto**
✓ 1 colher (café) de **canela em pó**
✓ 1 xícara (chá) de **farinha de trigo**
✓ 1/2 xícara (chá) de **água**
✓ **Óleo** para fritar
✓ **Açúcar** e **canela** para polvilhar

Coloque o açúcar, a manteiga, os ovos, o vinho, a canela, a farinha e a água em uma tigela. Misture bem, amasse e sove ✍ a massa. Abra com um rolo, corte em retângulos e torça levemente cada um deles. Frite em óleo quente até dourar por igual. Retire e deixe escorrer em papel absorvente. Passe no açúcar misturado com canela e sirva.

Bolachinha

Tempo: 50min
Rende: 40 unidades
Ingredientes
✓ 4 colheres (sopa) de **manteiga**
✓ 1 xícara (chá) de **farinha de trigo**
✓ 5 colheres (sopa) de **açúcar**
✓ 2 xícaras (chá) de **maisena**
✓ 3 **ovos**
✓ 1 colher (chá) de **fermento em pó**
✓ **Margarina** e **farinha de trigo** para untar

Misture bem todos os ingredientes e abra a massa em uma superfície enfarinhada. Corte no formato de bolachas e coloque em uma assadeira untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 15 minutos e retire antes de dourar. Espere esfriar e sirva em seguida.

Casadinhos bicolor

Tempo: 40min (+1h de geladeira)
Rende: 20 unidades
Ingredientes
✓ 2 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
✓ 2 xícaras (chá) de **açúcar**
✓ 7 colheres (sopa) de **manteiga** em temperatura ambiente
✓ 1 **ovo**
✓ 3 colheres (sopa) de **chocolate em pó**
✓ **Margarina** e **farinha de trigo** para untar
✓ 1 xícara (chá) de **doce de leite**
✓ **Açúcar de confeiteiro** para polvilhar

Peneire a farinha de trigo em uma tigela e acrescente o açúcar e a manteiga. Amasse com as pontas dos dedos até obter uma farofa. Acrescente o ovo e misture novamente, formando uma massa. Divida-a em duas partes iguais e, em uma delas, junte o chocolate em pó, misturando bem. Leve as duas massas envolvidas em filme plástico à geladeira por 1 hora. Retire, abra pequenas porções das massas e corte em círculos. Coloque os biscoitos em uma assadeira untada e enfarinhada, deixando espaço entre eles. Asse em forno médio, preaquecido, por 10 minutos. Espere amornar e espalhe no biscoito branco 1/2 colher (sopa) de doce de leite. Cubra em seguida com o biscoito de chocolate. Polvilhe os casadinhos com açúcar de confeiteiro.

BOLACHINHAS

Foto: Marcelo Breyne Produção: Denise Costa/Cecília Salomão Objetos: Macau e Roupa de Mesa

Sequilho de coco

Tempo: 1h
Rende: 40 unidades
Ingredientes
✓ 3 colheres (sopa) de **manteiga**
✓ 2 xícaras (chá) de **açúcar**
✓ 3 **gemas**
✓ 1 vidro de **leite de coco** (200ml)
✓ 500g de **maisena**
✓ **Margarina** e **farinha de trigo** para untar

Em uma tigela, misture todos os ingredientes. Faça bolinhas, achate-as com um garfo e coloque em uma assadeira untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 20 minutos.

BOLACHINHAS

Foto: Alfredo Franco Produção: Foodlook

Toffee de chocolate

Tempo: 1h30
Rende: 40 unidades

Ingredientes

- ✔ 1 e 1/2 xícara (chá) de **margarina**
- ✔ 1/2 xícara (chá) de **açúcar**
- ✔ 2 e 1/3 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
- ✔ **Farinha de trigo** para polvilhar
- ✔ 1/4 xícara (chá) de **açúcar**
- ✔ 2 colheres (sopa) de **Karo®**
- ✔ 1/2 lata de **leite condensado**
- ✔ 200g de **chocolate meio amargo**

Bata 1 xícara (chá) de margarina e 1/2 xícara (chá) de açúcar até obter uma mistura clara. Misture a farinha e transfira para uma superfície enfarinhada. Amasse e abra com um rolo. Coloque em uma fôrma e leve ao forno por 35 minutos ou até dourar. Reserve. Para a cobertura, leve ao fogo baixo o restante da margarina e do açúcar, o karo® e o leite condensado até o açúcar dissolver. Aumente o fogo e cozinhe, mexendo até engrossar. Deixe esfriar e espalhe sobre a massa. Derreta o chocolate em banho-maria e cubra o doce. Deixe endurecer e corte em cubos. Sirva em seguida.

Biscoito delícia

Tempo: 1h (+1h geladeira)
Rende: 20 unidades

Ingredientes

- ✔ 4 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
- ✔ 1 xícara (chá) de **açúcar**
- ✔ 200g de **margarina**
- ✔ 2 **gemas**
- ✔ 2 colheres (sopa) de **água** gelada
- ✔ 1 **gema** para pincelar

Coloque todos os ingredientes em uma travessa e misture com as pontas dos dedos. Envolva a massa em filme plástico e leve à geladeira por 1 hora. Retire da geladeira, abra com um rolo e corte em forma de biscoito. Coloque em uma assadeira e pincele a gema. Leve ao forno, preaquecido, por 12 minutos ou até dourar levemente. Retire do forno, desenforme e deixe esfriar.

Biscoito especial de chocolate

Tempo: 1h
Rende: 20 unidades

Ingredientes

- ✔ 3 **claras**
- ✔ 3/4 xícara (chá) de **açúcar**
- ✔ 1 colher (chá) de **essência de baunilha**
- ✔ 1 xícara (chá) de **coco ralado**
- ✔ 200g de **chocolate meio amargo** picado
- ✔ **Margarina** para untar

Bata as claras em neve e junte o açúcar aos poucos, batendo por 10 minutos. Acrescente a baunilha, o coco, o chocolate e mexa bem. Coloque colheradas da massa em uma assadeira untada, deixando um espaço entre os biscoitos. Leve ao forno, preaquecido, por 25 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e guarde em potes fechados.

Biscoito pérola

Tempo: 1h
Rende: 30 unidades

Ingredientes

- ✔ 500g de **maisena**
- ✔ 1 e 1/2 xícara (chá) de **açúcar**
- ✔ 3 **gemas**
- ✔ 1 colher (sopa) de **farinha de trigo**
- ✔ 1 colher (sopa) de **margarina**
- ✔ 1 colher (chá) de **erva-doce**
- ✔ 1 vidro de **leite de coco** (200ml)

Misture todos os ingredientes até obter o ponto de enrolar. Se necessário, acrescente mais leite de coco ou leite comum. Faça bolinhas, coloque em uma assadeira e leve ao forno, preaquecido, por 20 minutos ou até assar.

Biscoitinhos de laranja

Tempo: 1h
Rende: 40 unidades

Ingredientes

- ✔ 2 xícaras (chá) de **maisena**
- ✔ 1 xícara (chá) de **farinha de trigo**
- ✔ 1 xícara (chá) de **açúcar**
- ✔ 1 pitada de **sal**
- ✔ 1/2 xícara (chá) de **margarina**
- ✔ Casca de **laranja** ralada a gosto
- ✔ 1 **ovo**
- ✔ 3/4 xícara (chá) de **suco de laranja**

Cobertura

- ✔ 1/2 xícara (chá) de **Karo®**
- ✔ 1 tablete (45g) de **chocolate meio amargo**
- ✔ **Margarina** e **farinha de trigo** para untar

Misture a maisena, a farinha de trigo, o açúcar e o sal. Faça uma cova no centro e coloque a margarina, a casca de laranja, o ovo e o suco de laranja. Amasse com as mãos até obter uma massa homogênea. Estenda com o rolo sobre uma mesa enfarinhada. Recorte em losangos. Coloque em uma assadeira untada. Leve ao forno médio por 20 minutos. Para o recheio, aqueça o Karo®, junte o chocolate picado e mexa até dissolver bem. Despeje sobre os biscoitos já assados e deixe esfriar.

Biscoito de açúcar

Tempo: 30min (+1h de geladeira)
Rende: 40 unidades

Ingredientes

- ✔ 250g de **margarina**
- ✔ 4 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
- ✔ 2 xícaras (chá) de **açúcar mascavo**
- ✔ 2 **ovos**
- ✔ 1/2 xícara (chá) de **água**
- ✔ 1 colher (chá) de **bicarbonato de sódio**
- ✔ 1 colher (café) de **sal**
- ✔ 200g de **chocolate ao leite** derretido

BOLACHINHAS

Foto: Marcelo Breyne Produção: Denise Costa/Cecília Salomão Objetos: Art Mix

Fofinho de coco

Tempo: 1h
Rende: 30 unidades

Ingredientes

- ✔ 200g de **manteiga sem sal**
- ✔ 1 e 1/2 xícara (chá) de **açúcar**
- ✔ 4 **ovos**
- ✔ 1 e 1/2 xícara (chá) de **farinha de trigo**
- ✔ 1 colher (sopa) de **essência de baunilha**
- ✔ **Margarina** e **farinha de trigo** para untar

Cobertura

- ✔ 1 vidro de **leite de coco** (200ml)
- ✔ 500g de **açúcar de confeiteiro**
- ✔ **Coco ralado** para decorar

Bata a manteiga com o açúcar. Junte os ovos, um a um, batendo sempre, intercalando com a farinha e a baunilha. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 25 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno e corte com um cortador no formato desejado. Misture os ingredientes da cobertura, despeje sobre os biscoitos e deixe escorrer. Coloque em uma superfície forrada com papel-manteiga e deixe secar. Decore com o coco.

Misture todos os ingredientes, coloque em uma vasilha, tampe e leve à geladeira por 1 hora. Coloque colheradas (sobremesa) da massa em uma assadeira. Leve ao forno, preaquecido, por 10 minutos. Retire e cubra com o chocolate derretido.

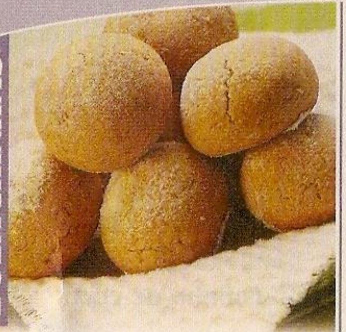

Foto: Alfredo Franco Produção: Foodlook

Amaretti

Tempo: 1h (+1h descanso)
Rende: 40 unidades
★★★★

Ingredientes

✓ 1 e 3/4 xícara (chá) de **farinha de trigo**
✓ 1 colher (sopa) de **farinha de milho**
✓ 1 colher (chá) de **canela em pó**
✓ 2/3 xícara (chá) de **açúcar**
✓ 1 colher (chá) de raspas de casca de **limão**
✓ 1 xícara (chá) de **amêndoas** moídas
✓ 2 **claras**
✓ 1/4 xícara (chá) de **açúcar** peneirado para polvilhar
✓ **Margarina** para untar

Misture a farinha de trigo, a farinha de milho, a canela, metade do açúcar, as raspas do limão e a amêndoa. Em uma batedeira, em velocidade média, bata as claras em neve até formar picos firmes ✍. Reserve. Adicione aos poucos o restante do açúcar, batendo sempre, até dissolver o açúcar e obter uma mistura lisa e espessa. Despeje as claras batidas na mistura e mexa bem. Faça bolinhas com as mãos untadas, e disponha sobre uma assadeira forrada com papel-manteiga. Deixe descansar por 1 hora. Polvilhe os biscoitos com o açúcar e leve ao forno, preaquecido, por 15 minutos ou até ficar crocante e levemente dourado. Retire do fogo e deixe esfriar.

Biscoito frito

Tempo: 1h
Rende: 30 unidades
★★★

Ingredientes

✓ 3 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
✓ 4 **ovos**
✓ 4 colheres (sopa) de **açúcar**
✓ 1 colher (sopa) de **manteiga**
✓ 1 colher (sopa) de **fermento em pó**
✓ 1 colher (café) de **sal**
✓ 1 colher (sopa) de **essência de baunilha**
✓ **Óleo** para fritar
✓ **Açúcar de confeiteiro** e **canela em pó** para polvilhar

Reserve a farinha e, em uma tigela, misture os demais ingredientes, acrescentando a farinha aos poucos até a massa desgrudar das mãos. Faça bolinhas com a massa e frite em óleo quente até dourar. Retire, escorra em papel absorvente, passe no açúcar de confeiteiro misturado com a canela e sirva.

Biscoito de limão

Tempo: 1h
Rende: 40 unidades

Ingredientes

✓ 2 colheres (chá) de **suco de limão**
✓ 1/2 xícara (chá) de **leite**
✓ 1 e 3/4 xícara (chá) de **farinha de trigo**
✓ 1 colher (chá) de **fermento em pó**
✓ 1 pitada de **bicarbonato de sódio**
✓ 1/2 xícara (chá) de **manteiga**
✓ 3/4 xícara (chá) de **açúcar**
✓ 1 **ovo**
✓ 1 colher (chá) de raspas de casca de **limão**

Cobertura

✓ 3/4 xícara (chá) de **açúcar**
✓ 1/4 xícara (chá) de suco de **limão**

Coloque o suco de limão no leite e reserve. Misture a farinha, o fermento, o bicarbonato e reserve. Bata a manteiga por 30 segundos, adicione o açúcar e bata até ficar fofo e cremoso. Junte o ovo, as raspas de limão e bata bem. Adicione o leite reservado alternando com a mistura de ingredientes secos, batendo sempre até ficar uma massa homogênea. Coloque porções de 1 colher (chá) de massa em uma assadeira, deixando espaço entre os biscoitos. Leve ao forno, preaquecido, por 15 minutos ou até os biscoitos dourarem por baixo. Retire da assadeira ainda quente com o auxílio de uma espátula. Deixe esfriar e pincele o açúcar misturado com o suco de limão.

Biscoito de laranja com chocolate

Tempo: 30min
Rende: 30 unidades

Ingredientes

✓ 1/2 xícara (chá) de **margarina**
✓ 1 **ovo**
✓ 3 colheres (sopa) de **açúcar**
✓ Raspas da casca de 1 **laranja**
✓ 3 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
✓ **Farinha de trigo** para enfarinhar
✓ 200g de **chocolate** derretido ✍

Misture a margarina, o ovo, o açúcar e as raspas da laranja. Acrescente a farinha aos poucos até formar uma massa firme. Se necessário, adicione mais farinha. Abra a massa e faça um cordão. Corte em pedaços, coloque em uma assadeira enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, até dourar levemente. Espere esfriar e mergulhe os biscoitos no chocolate. Deixe secar e sirva.

Biscoito de passas

Tempo: 1h30
Rende: 30 unidades
★★★★

Ingredientes

✓ 1 xícara (chá) de **açúcar mascavo**
✓ 2 colheres (sopa) de **margarina**
✓ 1 **ovo**
✓ 3 colheres (sopa) de **água**
✓ 1 colher (sopa) de **essência de baunilha**
✓ 1 xícara (chá) de **farinha de trigo**
✓ 1 colher (café) de **bicarbonato de sódio**
✓ 1 e 1/2 xícara (chá) de **aveia**
✓ 1 xícara (chá) de **uvas passas**

Bata o açúcar, a margarina, o ovo, a água e a baunilha até virar um creme. Junte a farinha de trigo, o bicarbonato, a aveia, as passas e misture bem. Pingue colheradas (sobremesa) da massa em uma assadeira, deixando uma distância de 4 cm entre elas. Leve ao forno, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar levemente. Retire do forno, desenforme e deixe esfriar.

Foto: Marcelo Breyne Produção: Denise Costa/Cecília Salomão
Objetos: Nelise Ometto e Roupa de Mesa

Beliscão

Tempo: 1h
Rende: 100 unidades

Ingredientes

✓ 6 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
✓ 200g de **manteiga**
✓ 2 xícaras (chá) de **açúcar**
✓ 1 colher (sopa) de **fermento em pó**
✓ 4 **ovos**
✓ 1 colher (sopa) de **essência de baunilha**

Recheio

✓ 1 lata de **goiabada** cortada em cubinhos
✓ 1 xícara (chá) de **açúcar**

Misture todos os ingredientes até formar uma massa homogênea. Abra a massa com um rolo e corte em quadrados. Coloque um cubo de goiabada no centro de cada um. Feche as pontas, formando um biscoitinho. Coloque em uma assadeira e leve ao forno, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar levemente. Retire do forno, desenforme e passe no açúcar. Depois de frio, guarde em um pote fechado.

Foto: Alfredo Franco Produção: Foodlook

Carolina recheada

Tempo: 1h30
Rende: 20 unidades
★★★★

Ingredientes

✔ 1 xícara (chá) de **água**
✔ 1/2 xícara (chá) de **margarina**
✔ 1 colher (chá) de **sal**
✔ 1 e 1/4 xícara (chá) de **farinha de trigo**
✔ 3 **ovos**
✔ **Margarina** para untar
✔ 500g de **fondant** (comprado pronto)

Recheio

✔ 2 **gemas**
✔ 2 colheres (sopa) de **maisena**
✔ 1 xícara (chá) de **leite**
✔ 3/4 xícara (chá) de **açúcar**
✔ 1 colher (chá) de **essência de baunilha**

Para o recheio, leve todos os ingredientes ao fogo baixo, mexendo até engrossar. Coloque em uma tigela, cubra com filme plástico deixando encostar na superfície do recheio e espere esfriar. Para a massa, leve a água, a margarina e o sal ao fogo, tampe e deixe ferver. Retire do fogo, adicione a farinha de uma vez e misture. Volte ao fogo, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela. Na batedeira, bata a massa morna e adicione os ovos um a um. Com um saco de confeitar ✍ com bico liso, faça as carolinas sobre uma fôrma untada. Asse por 20 minutos. Deixe esfriar. Coloque o recheio em um saco de confeitar com bico fino e recheie as carolinas pela parte de baixo. Derreta o fondant em banho-maria ✍ conforme as instruções da embalagem, mergulhe o topo das carolinas e deixe secar.

Bolacha de amendoim

Tempo: 1h
Rende: 25 unidades
★★★★

Ingredientes

✔ 3 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
✔ 1/2 xícara (chá) de **açúcar**
✔ 2 colheres (sopa) de **margarina**
✔ 3 **ovos** (gemas e claras separadas)
✔ 1 colher (sopa) de **fermento em pó**
✔ 150g de **amendoim** torrado e moído
✔ **Margarina** para untar

Amasse bem a farinha de trigo, o açúcar, a margarina, as gemas e o fermento. Faça bolachinhas, passe nas claras e no amendoim. Leve ao forno médio, preaquecido, em uma fôrma untada por 20 minutos ou até dourar levemente.

Redondinho

Tempo: 1h (+30min de geladeira)
Rende: 40 unidades
★★★★

Ingredientes

✔ 4 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
✔ 1 colher (sopa) de **fermento em pó**
✔ 1 colher (café) de **bicarbonato de sódio**
✔ 1 **ovo**
✔ 3 colheres (sopa) de **margarina**
✔ 1 xícara (chá) de **açúcar de confeiteiro**
✔ 1 colher (sopa) de **essência de baunilha**
✔ 2 colheres (sopa) de **leite**

Misture todos os ingredientes com as pontas dos dedos. Envolva em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos. Retire da geladeira, abra com um rolo e corte com a um cortador. Asse por 15 minutos.

Fofinho de nata

Tempo: 30min
Rende: 80 unidades
★★★★

Ingredientes

✔ 3 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
✔ 6 colheres (sopa) de **açúcar** refinado
✔ 2 **ovos**
✔ 1 xícara (chá) de **nata**
✔ 2 colheres (sopa) de **margarina**
✔ 1 colher (sopa) de **fermento em pó**

Amasse bem todos os ingredientes, faça bolinhas e asse no forno, preaquecido, por 20 minutos. Retire do forno e sirva em seguida. Se quiser, guarde em um pote bem tampado.

Cookie

Tempo: 30min (+1h de geladeira)
Rende: 50 unidades
★★★

Ingredientes

✔ 200g de **manteiga sem sal** em temperatura ambiente
✔ 2 xícaras (chá) de **açúcar**
✔ 2 **ovos**
✔ 3 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
✔ 4 colheres (sopa) de **chocolate em pó**
✔ 1/2 xícara (chá) de **leite**
✔ **Margarina** e **farinha de trigo** para untar

Bata na batedeira a manteiga, o açúcar e acrescente os ovos, um de cada vez, até obter um creme fofo e homogêneo. Pare de bater e junte a farinha e o chocolate em pó peneirados, alternando com o leite. Misture bem. Leve a massa à geladeira coberta com filme plástico por 1 hora. Modele bolinhas e coloque-as em uma assadeira untada e enfarinhada, deixando espaço entre elas. Asse em forno médio, preaquecido, por 20 minutos. Retire do forno e deixe esfriar sobre uma superfície untada.

Biscoito de chá

Tempo: 30min (+1h de descanso)
Rende: 40 unidades
★★★

Ingredientes

✔ 1 colher (sopa) do **chá** de sua preferência
✔ 4 colheres (sopa) de **água** fervente
✔ **Margarina** para untar
✔ 1/2 xícara (chá) de **farinha de trigo**
✔ 2/3 xícara (chá) de **avelãs** picadas
✔ 4 colheres (sopa) de **margarina**
✔ **Chocolate ao leite** derretido ✍ para decorar

Coloque o chá na água fervente e deixe de molho até a água pegar sabor. Derreta a margarina até ficar escura e passe por uma peneira. Misture o chá, a manteiga peneirada, a farinha e a avelã picada. Deixe descansar por 1 hora. Faça bolinhas, coloque em uma assadeira untada e leve ao forno médio, preaquecido, até dourar. Decore com o chocolate e sirva.

Foto: Cláudio Meletti
Produção: Zulmira Fátima dos Santos

Bolacha de sucrilhos e chocolate

Tempo: 1h
Rende: 25 unidades
★★★

Ingredientes

✔ 2/3 xícara (chá) de **margarina**
✔ 1/3 xícara (chá) de **açúcar**
✔ 1 **ovo** levemente batido
✔ 1 xícara (chá) de **farinha de trigo**
✔ 2 colheres (sopa) de **chocolate em pó**
✔ 1/3 xícara (chá) de **coco** ralado
✔ 1 xícara (chá) de **sucrilhos** levemente moído
✔ 1 colher (chá) de **essência de baunilha**
✔ **Açúcar de confeiteiro** para polvilhar

Na batedeira, bata a margarina e o açúcar, até obter uma mistura fofa. Adicione o ovo e volte a bater até obter um creme homogêneo. Adicione a farinha, o chocolate, o coco, o sucrilhos e a baunilha, misturando bem. Faça bolinhos com 1 colher (sopa) de massa e distribua em uma assadeira forrada com papel-manteiga. Leve ao forno, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar levemente. Retire e deixe esfriar. Polvilhe o açúcar de confeiteiro e sirva.

BOLACHINHAS

Foto: Marcelo Breyne Produção: Denise Costa/Cecília Salomão

Sequilhos de fubá

Tempo: 1h
Rende: 50 unidades
Ingredientes
✔ 3 colheres (sopa) de **margarina**
✔ 1 xícara (chá) de **açúcar**
✔ 3 **gemas**
✔ 1 **clara**
✔ 1 vidro de **leite de coco** (200ml)
✔ 1/2kg de **fubá**
✔ 2 xícaras (chá) de **maisena**
✔ **Margarina** e **farinha de trigo** para untar

Bata bem a margarina, o açúcar, as gemas, a clara e o leite de coco. Misture o fubá, a maisena e mexa com as mãos até formar uma massa homogênea. Faça bolinhas, achate com um garfo e coloque em uma assadeira untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar levemente. Retire e deixe esfriar.

Sequilhos de fécula

Tempo: 1h
Rende: 70 unidades
Ingredientes
✔ 2 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
✔ 1 xícara (chá) de **fécula de batata**
✔ 1 xícara (chá) de **manteiga**
✔ 1 colher (sopa) de **banha**
✔ 1 xícara (chá) de **açúcar**
✔ **Margarina** para untar

Em uma tigela grande, misture a farinha de trigo, a fécula de batata, a manteiga, a banha e o açúcar até obter uma massa lisa e homogênea. Abra com um rolo e corte no formato desejado. Coloque os sequilhos em uma assadeira untada e leve ao forno, preaquecido, por 15 minutos ou até assar e dourar levemente. Retire do forno, deixe esfriar e desenforme. Se quiser, guarde em um pote bem tampado.

Cookie com chocolate

Tempo: 50min
Rende: 40 unidades
Ingredientes
✔ 1 xícara (chá) de **açúcar mascavo**
✔ 1/4 xícara (chá) de **margarina** derretida
✔ 2 **ovos**
✔ 1/2 colher (chá) de **essência de baunilha**
✔ 2 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
✔ 1 colher (chá) de **bicarbonato de sódio**
✔ 1 pitada de **sal**
✔ 1/4 xícara (chá) de **chocolate em pó**
✔ 2 colheres (sopa) de **iogurte natural**
✔ 1 xícara (chá) de **gotas de chocolate** (compradas prontas)
✔ 1 xícara (chá) de **nozes** picadas

Em uma tigela grande, misture o açúcar mascavo, a margarina derretida, os ovos, a essência de baunilha e bata muito bem. Junte a farinha de trigo, o bicarbonato de sódio, o sal, o chocolate em pó e o iogurte natural e mexa. Finalize misturando delicadamente as gotas de chocolate e as nozes picadas. Com uma colher (chá), coloque colheradas da massa de cookie em uma assadeira, deixando espaço entre elas para não grudarem. Leve ao forno, preaquecido, por 10 minutos ou até ficarem firmes. Retire do forno, deixe esfriar e sirva. Se preferir, guarde os cookies em um pote bem tampado.

Rodela de nozes

Tempo: 1h (+15min de geladeira)
Rende: 40 unidades
Ingredientes
✔ 2 e 1/2 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
✔ 1 xícara (chá) de **araruta** (tipo de farinha)
✔ 1 colher (chá) de **fermento em pó**
✔ 1 e 1/4 xícara (chá) de **açúcar**
✔ 1/2 colher (chá) de **sal**
✔ 1/3 xícara (chá) de **manteiga**
✔ 3 **ovos**
✔ 1 colher (chá) de **essência de baunilha**
✔ 3/4 xícara (chá) de **nozes** picadas
✔ **Margarina** e **farinha de trigo** para untar
✔ **Doce de leite** para acompanhar

Misture bem a farinha de trigo, a araruta, o fermento em pó, o açúcar, o sal, a manteiga, os ovos, a essência de baunilha e as nozes picadas até ficar uma massa bem homogênea. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 15 minutos para firmar. Retire da geladeira, abra a massa com um rolo em uma superfície enfarinhada até deixá-la com uma espessura fina e corte em rodelinhas. Se preferir, corte em forma de estrela, quadrado, coração ou outro formato desejado. Coloque em uma assadeira untada e leve ao forno, preaquecido, por 10 minutos ou até assar e dourar levemente. Retire, deixe esfriar e cubra as rodelas com doce de leite.

Dica: *para festas de crianças, faça carinhas divertidas nos biscoitinhos com um saco de confeitar com bico liso.*

BOLACHINHAS

Foto: Marcelo Breyne Produção: Denise Costa/Cecília Salomão Objetos: Art Mix

Doce de mel e avelã

Tempo: 1h30
Rende: 6 porções
Ingredientes
✔ 6 **ovos** (claras e gemas separadas)
✔ 1 e 1/2 xícara (chá) de **mel**
✔ 1 xícara (chá) de **farinha de trigo**
✔ 1 xícara (chá) de **avelãs** trituradas
✔ **Margarina** para untar
✔ **Morango** e **calda de chocolate** para decorar

Misture as gemas, o mel, a farinha e as avelãs. Adicione as claras batidas em neve. Coloque em forminhas untadas e leve ao forno por 30 minutos. Cubra com a calda, decore com os morangos e sirva.

Escreva para nós!!!

Queremos conhecer você melhor! Mande sua carta junto com esse cupom

Nome: ....
Endereço: ....
Bairro: .... CEP: □□□□□-□□□
Cidade: .... Estado: .... Telefone: ( )
Data de Nascimento: ___/___/___ Sexo: □ F □ M

GDF - 10

Se preferir, tire uma cópia do cupom e envie.

Bem-casados

Tempo: 1h30min
Rende: 20 unidades

Ingredientes

- ✓ 6 **ovos** (claras e gemas separadas)
- ✓ 10 colheres (sopa) de **açúcar**
- ✓ 250g de **fécula de batata**
- ✓ 1 colher (chá) de **fermento em pó**
- ✓ **Margarina** e **farinha de trigo** para untar
- ✓ 1 lata de **leite condensado** cozido
- ✓ 1 xícara (chá) de **açúcar de confeiteiro**

Bata as claras em neve. Junte as gemas, o açúcar e a fécula de batata. Por último, acrescente o fermento em pó. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e corte em círculos. Passe o leite condensado cozido em uma parte da massa e cubra com outra. Polvilhe o açúcar de confeiteiro e sirva.

Foto: Marcelo Breyne Produção: Denise Costa/Cecília Salomão Objetos: Nelise Ometo e Roupa de Mesa

Biscoitinho de chocolate e coco

Tempo: 1h
Rende: 30 unidades

Ingredientes

- ✓ 3 **claras**
- ✓ 3/4 xícara (chá) de **açúcar**
- ✓ 1 xícara (chá) de **coco ralado**
- ✓ 1 colher (chá) de **essência de baunilha**
- ✓ 200g de **chocolate meio amargo** picado
- ✓ **Margarina** para untar

Bata as claras em neve e junte o açúcar, batendo sem parar por 10 minutos ou até ficar firme. Acrescente o coco, a baunilha, o chocolate e misture delicadamente. Com uma colher (chá), pingue porções da massa em uma assadeira untada. Leve ao forno baixo, preaquecido, por 25 minutos.

Trouxinha de maçã

Tempo: 40min
Rende: 40 unidades

Ingredientes

- ✓ 2 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
- ✓ 1 xícara (chá) de **margarina** sem sal
- ✓ 200g de **ricota** ou **queijo fresco**
- ✓ 1 colher (sopa) de **açúcar**
- ✓ 1 colher (café) de **fermento em pó**
- ✓ 1 **gema**

Recheio

- ✓ 3 **maçãs** picadas
- ✓ 1 colher (chá) de **canela em pó**
- ✓ 50g de **uvas passas**
- ✓ **Açúcar** a gosto

Misture a farinha, a margarina, a ricota, o açúcar e o fermento até formar uma massa. Com um rolo, abra a massa. Corte em círculos e reserve. Misture a maçã, a canela, as passas e o açúcar. Coloque colheradas da mistura em cada círculo e feche. Pincele com a gema e leve ao forno, preaquecido, por 15 minutos.

- ▸ *Na hora de preparar uma receita, você costuma experimentar ingredientes diferentes/exóticos?*
- ▸ *Você costuma inventar receitas novas?*
  ( ) Sim ( ) Às vezes, apenas troco alguns ingredientes ( ) Não, sigo igual está na revista ( ) Outra resposta:
- ▸ *Você gostaria que nós publicassemos alguma receita especial? Qual?*

Mande sua carta para Caixa Postal 471, CEP 17001-970 - Bauru - SP

DICAS SUPERPRÁTICAS

✓ Para que as suas bolachinhas fiquem frescas por mais tempo, quando for guardá-las coloque junto uma folha de papel absorvente. Isso manterá o sabor delicioso da receita.

✓ Você também pode guardá-las numa lata ou recipiente de vidro com um pedaço de pão ou de maçã.

✓ Uma boa idéia é usar os restos de bolo para fazer outros bolos e tortas.

✓ Você pode usar uma colher para pingar a massa e moldar suas bolachinhas.

SERVIÇO

Culinarista
Ana Maria D'Angelo
Equipe Foodlook
Isaura Quaglio
Mirian Soro Vichetti
(0xx11) 3931-3885

Objetos
Art Mix - (0xx11) 3064-8991
Macau - (0xx11) 3079-7277
Nelise Osmeto
(0xx11) 3813-2395

Roupa de Mesa
(0xx11) 3811-9715

Equipe de cozinha
Giovani dos Santos (chef de cozinha) - (0xx14) 9115-3948
Mário Cesar Teodoro (assistente de cozinha)
Gustavo Luís Crepaldo (patisserie)
Vanessa Figueiredo de Souza (chef de cozinha)
Valéria Bárbara Nogueira (cozinha experimental - Buffet Partenon)
(0xx14) 3276-4427

Guia da Cozinha Festa! Ano 2, nº 10
ISSN 1679-2785
Editores de núcleo: Renata Raposo e Ricardo Tanaka. Redação: Ana Alice Gallo, Maira Escovar. Diagramação/Produção Gráfica: Cristiana Sassaki, Luciene Mendonça. Estagiários: Poliana Zill (redação), Fernanda Yamazato (arte). Scanner: ImageXPress Estúdio Gráfico Digital, (0xx14) 2106-2727, Fax (0xx14) 2106-2728, Bauru, São Paulo. Impressão: Globo Cochrane Gráfica. Distribuição: DINAP.

Fica proibida a reprodução parcial ou total de qualquer texto ou foto desta revista sem autorização prévia dos responsáveis pela publicação.

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS À

EDITORA ALTO ASTRAL

DIRETORIA
Presidente: João Carlos de Almeida
Diretor Executivo: Pedro José Chiquito

GERÊNCIAS
Administrativo/Financeiro: Jason Pereira
Custos Gráficos: José Antonio Rodrigues
Operações: Celso Agostinho
Marketing: Silvino Brasolotto Junior

EDITORIAL
Editor Executivo: Sandro Paveloski
Editora: Ianara Althero
Analista de Imagem: Otávio Mattiazzo Neto
Revisão: Rita de Cássia Aria
Apoio Editorial: Gustavo Cândido, Angela Moraes
Web: Mara De Santi
Produção: Gisele Tesser
Reportagem: Fátima Telles (RJ), Paula Penedo (SP)
Assistente de Operações: Mirian Sasaki
Documentação: Karla Abreu, Fabiana Moreira
Redação/Bauru: Rua Gustavo Maciel, 19-26, CEP 17012-110, Bauru, SP. Correspondência: Caixa Postal 471, CEP 17001-970, Bauru, SP
Fone (0xx14) 3235-3878, Fax (0xx14) 3235-3879
Sucursal/São Paulo: Rua Major Quedinho, 111, 19º andar, sala 1.901, Centro, CEP 01050-030, São Paulo, SP. Fone/Fax (0xx11) 3217-2900
Sucursal/Rio de Janeiro: Rua Visconde de Pirajá, 414, sala 1.313, Ipanema, CEP 22410-002, Rio de Janeiro, RJ. Fone/Fax (0xx21) 2267-6724.

CIRCULAÇÃO
Coordenação: André Goulart
Assistentes: Silvia Vieira, Lissandra Mahnis

MARKETING
Publicidade
Marketing Publicitário: Thomas Steward
Executivos de Contas: Celso Rodrigues, Rosa Barreira, Ana Paula Miranda (0xx11) 3217-2900
E-mail: publicidade@astral.com.br
Assistente: Helen Martins
Pesquisa: Flaviana Castro
Assinaturas: Fabiano Flaminio
Atendimento ao Leitor: Ieda Maria de Souza

ANER
www.aner.gov.br

ATENDIMENTO AO LEITOR E NÚMEROS ATRASADOS
(0xx14) 3235-3881
E-mail: atendimento@alto-astral.com.br
Horário de atendimento de segunda a sexta, das 8h às 12h e das 14h às 18h.
Caixa Postal: 471, CEP 17001-970, Bauru, SP